

**ASIATISCHE KOKOSMILCHSUPPE****Kleine Mahlzeit für 4 Personen**

**Zubereitungszeit:** Zubereitung ca. 15 Min.  
**Aufwand:** einfach

**Zutaten:**

1 EL Erdnussöl  
100 g Karotten geraffelt  
2 Frühlingszwiebeln  
3 Limetten  
4 dl Gemüsebouillon  
5 dl Kokosmilch  
80 g frische Shiitakepilze  
ca. 4 EL Sojasauce

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

Frühlingszwiebeln fein hacken. Für die Garnitur etwas Grün zur Seite legen. Von den Pilzen die Stiele entfernen, Pilzhüte in dünne Streifen schneiden. 1 Limette in 8 Schnitze schneiden und beiseite stellen. Restliche Limetten auspressen. Frühlingszwiebeln in Öl dünsten. Shiitakepilze und Karotten begeben. Kurz mitdünsten, mit Gemüsebouillon ablöschen. Aufkochen. Kokosmilch begeben und 5 Minuten kochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen. Suppe mit Limettensaft und Sojasauce abschmecken. Mit Frühlingszwiebeln garnieren. Mit Limettenschnitzen servieren.

Veröffentlicht in Ausgabe 06/2007 auf Seite 49

**Nährwerte**

**Kalorien:** 1150 kJ / 280 Kcal  
**Fett:** 24 g

**Eiweiss:** 4 g  
**Kohlenhydrate:** 11 g

**Ihre Optionen zu diesem Rezept**

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)  
 [Einkaufszettel drucken](#)  
 [Rezept drucken](#)  
 [Rezept verschicken](#)